

Vol.8 やよいひめ

本県は全国有数の農業県。標高1000mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に革新が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。今回は3月5日掲載。

JAたのふじ

藤岡市三本木 410-1 TEL.0274-23-4455

「やよいひめ」は県産品種のイチゴ。強い甘みと程よい酸味、みずみずしさを備えている。一般的な品種より粒が一回り大きく、色は淡め。果皮や果肉が丈夫で、長持ちするのが特長だ。3月(弥生)に入っても大きさが変わらず、色の鮮やかさや形の美しさといった品質を維持できるため、名付けられた。県産イチゴの7割以上を占めていて、クリスマスから初夏にかけての促成栽培では8割以上となっている。主産地の一つ、藤岡市では今が収穫の最盛期。JAたのふじは生産者団体と共に、付加価値を高めたり、販路の拡大を図るなどして生産を盛り上げている。



出荷最盛期突入 検品受け食卓へ

イチゴはビニールハウス栽培が主流で、クリスマス前から出荷が始まる。やよいひめは2月から本格シーズン。ハウス内で真っ赤に色付き、鈴なりに実っている。

冷え込みが最も厳しくなる夜明けごろ、JA多野藤岡産生産組合連絡協議会長の中野達也さん(53)は藤岡市小林のハウスで収穫に取り掛かった。朱色を帯びた朝日の中でも、ひととき鮮やかな実。写真①は慣れた手つきで摘み取っていく。品質を高められる土耕栽培。かみ作業が強いられ、体に負担が掛かるが、300×350パック分の収穫が目課だ。1パックは280gで14粒入り。平均的。パック詰めは自宅に戻り、家族で手分けして行う。

梱包したイチゴはJAの野菜集送センター藤岡(同市矢場)に集められ、1パックずつ職員の検査を受ける。「注文も受けているので、間違いがあると大変」(JAたのふじ園芸課主任、児玉健介さん)。傷みや規格の間違いがないかを確認、首都圏や県内などの市場に荷を送る。



この地域はベテラン生産者が多く、JAが技術指導する機会が少ないが、規格を確認する目ぞろえ会(写真②)に市場関係者を招いて、生産者が売り手の声に触れる貴重な機会を提供している。販売促進にも注力。藤岡市園芸協会が毎年、道の駅「らん藤岡」で開く「いちご&たまご祭」に協力している。今年は3月12日に開かれる。

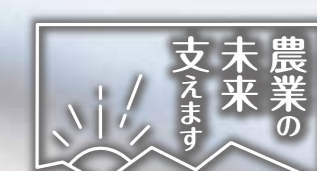
最高級を箱入りで 贈答用に人気

JA多野藤岡産生産組合連絡協議会は「プレミアムやよいひめ」写真③の販売を昨季からスタート。赤と緑の化粧箱に「形も大きさも最高クラス」(JAたのふじ園芸課長、鈴木保さん)の24粒を取めた。インパクトある大きさとみずみずしく豊かな香りで、ファンを魅了している。

1粒の大きさは、スーパー向けの最大サイズと同じ35%以上。形は、業務用で最も高価なタイプと同じように整っている。今季は化粧箱のデザインも改良。文字を白から金色に変え、高級感を高めた。都内の専門店などで販売中。直売所「ふじ娘館」(藤岡市矢場)でも贈答用に予約販売している。



春一番
初恋の味
届けます。



農業の魅力、収穫体験で



JAたのふじの若手農業者で組織する青年部は、地域貢献の柱として、親子トマト収穫体験教室を開催している。収穫の喜びや農業の大切さに触れる機会を提供し、地元の「ふじ娘トマト」の魅力伝えるために企画した恒例行事。本年度は7月、藤岡市内の部員が農場を提供して開いた(写真⑦)。

幼児や小学生のいる家庭を中心に親子74人が参加。初めて作物がなっているところを見る参加者も多く、「ハウスの中には、いろいろな形や色のトマトがあった」と感動した様子で話す参加者もいた。

青年部はコープくまが企画する収穫体験にも協力していて、昨年1月に開かれた際は、部員がニンジン畑を提供。収穫の後はJAの平井支店で参加者とコープ、JA職員らの交流会も企画。重さ比べを競う「ニンジンチャンピオン」や農業クイズなどを楽しんだ。

60年以上の歴史 継続へ体制整備

藤岡市のイチゴ栽培の歴史は古い。県西部農業事務所藤岡地区農業指導センターの資料によると、1954年に5人が市内小林地区(写真⑥)で開始。水田の裏作で普及し、66年ごろは320戸を数えるに至った。

産地として実績を積み重ねてきたが、近年は高齢化が課題。2014年の大雪被害は国や県の支援で再建が済み、昨年度の売り上げは13年度の水準近くまで回復したが、後継者不足が続く。

「歴史ある産地。何としても守りたい」(JAたのふじ理事)



料理の味高める力 パスタやピザにも

イチゴは、料理の味を高める素材にもなる。藤岡市藤岡の飲食店「海山食房ぶにせ家」(0274-22-8011)の店主、鈴木成春さんが提案する「やよいひめのポモドーロ」(写真④)や「やよいひめとゴルゴンゾーラチーズのピザ」(写真⑤)はイチゴの知られざる一面に出会える料理。

ポモドーロは乱切りにしたやよいひめとミニトマトをトマトソースで炒め、パスタに絡めて完成。ピザは生地をトマトソースを塗り、スライスイチゴとゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、パルメザンの各チーズを載せてオーブンで焼く。やよいひめの甘み、酸味、香り、食感が食欲をそとる。

イチゴを選ぶとき、JA多野藤岡産生産組合連絡協議会長の中野達也さんは「へたに張りのある品が新鮮。ツヤがなくならないものは避ける」とアドバイス。

